

Открытые газовые фритюрницы Henny Penny Evolution Elite EEG 241 / EEG 242 / EEG 243 / EEG 244

HENNY PENNY
Engineered to Last™

Доступные комплектации

| Модель | Описание оборудования |
|---------|--------------------------|
| EEG 241 | 1 ванна, 75 000 BTU/час |
| EEG 242 | 2 ванны, 150 000 BTU/час |
| EEG 243 | 3 ванны, 225 000 BTU/час |
| EEG 244 | 4 ванны, 300 000 BTU/час |



Открытые газовые фритюрницы Henny Penny Evolution Elite – это инновационное оборудование, в котором успешно применены новейшие технологии фильтрации масла для продления срока его службы.

Факторы, влияющие на экономию масла

- Уменьшение объема жарочной ванны
- Регулярная фильтрация масла
- Система автоматического долива масла

**Экономия
40-60%**

Уменьшенный объем жарочной ванны

Полная загрузка жарочной ванны в конфигурации Full составляет всего 14 литров масла, в конфигурации Split – 2x7 литров. Уменьшение объема ванны стало возможным за счет отказа от холодной зоны и использования системы фильтрации масла Smart Touch Filtration™.

Регулярная фильтрация масла Smart Touch Filtration™

Встроенная система фильтрации позволяет фильтровать масло между циклами готовки. Экспресс-фильтрация помогает сохранять вкусовые и цветные показатели качества масла на самом высоком уровне. Вы можете одновременно готовить в одной ванне, а в другой в это время запустить процесс фильтрации. Один цикл экспресс-фильтрации занимает менее 4 минут.

Система автоматического долива масла OilGuardian™

Все фритюрницы Evolution Elite оснащены сенсорами уровня масла, расположенными в жарочных ваннах. Как только уровень масла в ванне опускается ниже допустимого уровня, система автоматически производит долив свежего масла из встроенного резервуара. Регулярное обновление масла вкупе с фильтрацией способствует увеличению продолжительности сроков эксплуатации масла без его полной замены.

Контроллер iControl™

- 40 программ готовки
- Индикация процессов, запись и сохранение данных в памяти
- USB-интерфейс
- Управление расходом масла
- Корректировка настроек для оптимизации процесса приготовления

Возможность заказа индивидуальной конфигурации, адаптированной под Ваши потребности

- Full/Split конфигурации
- Автолифт для корзин

Технические характеристики фритюрниц Henny Penny Evolution Elite EEG 241 / EEG 242 / EEG 243 / EEG 244

| | EEG 241 (F) | EEG 242 (FF, SS) | EEG 243 (FFS, FFF, SSS) | EEG 244 (FFFS, FFFF, SSSS) |
|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Размеры (Ш x Г x В), мм | 413 x 819 x 1162 мм | 794 x 819 x 1162 мм | 1187 x 819 x 1162 мм | 1587 x 819 x 1162 мм |
| Вместимость масла, л/ванна | Full – 15 | Full – 15 / Split - 7 | Full – 15 / Split - 7 | Full – 15 / Split - 7 |
| Вместимость продукта, кг | Full – 2.7 | Full – 2.7 / Split – 1.4 | Full – 2.7 / Split – 1.4 | Full – 2.7 / Split – 1.4 |
| Мощность | 4 горелки 75 000 BTU/час | 8 горелок 150 000 BTU/час | 12 горелок 225 000 BTU/час | 16 горелок 300 000 BTU/час |

Технические характеристики оборудования могут быть изменены производителем без предварительного уведомления

FoodEq

Официальный дистрибьютор
Henny Penny Corp. в России

ООО «ИМ-ФУДЭК», 105187 Москва,
ул. Кирпичная, дом 43, стр. 2

+7 (495) 22-33-565
8 (800) 5000-644
<https://foodeq.ru>